di **Lucy Gordan**

I primi chef cechi a Praga, entrambi con una stella Michelin

ROMAN PAULUS

Nel marzo 2012 la prestigiosa Guida Michelin ha conferito una stella a due ristoranti a Praga: a "La Degustation Bohême Bourgeoise" e a "L'Alcron" dell'Hotel Radissson Blu Alcron. La novità di questo riconoscimento sta nel fatto che gli chef di ambedue i ristoranti sono cechi: Oldřich Sahajdák a "Degustation" dal 2006 e Roman Paulus a "L'Alcron" dal 2008.
Roman Paulus ha iniziato la sua carriera negli anni '90. Prima di stabilirsi definitivamente a Praga dove era nato e cresciuto, ha lavorato in Austria, poi al famoso Hotel Savoy a Londra e sulla nave di crociera di lusso "Queen Elizabeth II". Prima di approdarsi a "L'Alcron", specializzato in pesce, ha lavorato all'Hilton di Praga. Nel 2009/10 era "Czech Cook of the Year".



Roman Paulus

ROMAN PAULUS
OLDŘICH SAHAJDÁK

OLDŘICH SAHAJDÁK

Co-fondatore e –proprietario di "La Degustation Bohême Bourgeoise", Oldřich Sahajdák ha fatto la gavetta in Germania, Italia, Portogallo e Nuova Zelanda, dove ha raccolto la frutta per migliorare il suo inglese, e al Culinary Institute of America (C.I.A.). "La Degustation Bohême Bourgeoise" è il primo ristorante nella Repubblica Ceca ad avere un menù di degustazioni, e soltanto di degustazioni, di sei o di undici assaggini tutti ispirati da ricette tradizionali ceche ma preparati con delle tecniche moderne. Gli abbinamenti con dei vini sono facoltativi. Come i piatti anche la carta dei vini è esclusivamente ceca. La nostra inviata speciale, Lucy Gordan, ha intervistato ambedue gli chef, in esclusiva per La Madia durante un educational press tour a Praga e in Boemia, organizzato dal Czech Tourism di New York.



Oldřich Sahajdák

l'intervista



Roman Paulus

M Com'è nato il Suo amore per la cucina?

PAULUS: *Da quando ero bambino, volevo diventare uno chef. Leggevo regolarmente la rubrica di un famoso chef sul quotidiano di Praga. Si chiamava Jaromír Trejbal. Aveva lavorato tanti anni al Ritz di Parigi prima di tornare a Praga. Gli ho scritto una lettera chiedendogli un incontro. Accettò. Allora aveva circa 80 anni ed io 12. I suoi racconti affascinanti mi hanno ispirato. In quel momento decisi di diventare chef e non ho mai avuti rimpianti. Più passano gli anni, più amo il dinamismo di questa favolosa professione.*


Oldřich Sahajdák

SAHAJDÁK: *A dire la verità non ho mai preso in considerazione un'altra professione. Ho sempre desiderato diventare chef probabilmente perché mia madre è uno chef. Anche mia nonna era uno chef. Sono cresciuto in cucina. Mamma e nonna non hanno potuto avere un ristorante loro perché sono cresciuto durante il periodo comunista in cui la proprietà privata non era consentita. Mia nonna lavorava nella mensa di una scuola; sua figlia, mia madre, cucinava in un bistrot, ambedue lavoravano a Praga. Anche la mamma di mio padre era uno chef.*

M Chi era il suo mentore? Che cosa ha imparato da lui o da lei?

PAULUS: *Verner Matt. Ho lavorato insieme a lui per due anni all'Hilton Plaza di Vienna. La cosa più importante che ho imparato da lui era come dovevo comportarmi con i miei ospiti.*

SAHAJDÁK: *Non ho mai avuto un mentore. Sono autodidatta. Più cucinavo, più mi piaceva. Avevo 21 anni quando sono ritornato dall'estero; avevo ancora molto da imparare perciò ho iniziato a frequentare corsi di cucina. Per esempio, sono andato negli Stati Uniti per due settimane per studiare al C.I.A. (Culinary Institute of America). Ho imparato piano piano, gradino per gradino. Grazie ai corsi che ho frequentato lì e altrove, sono arrivato dove mi trovo oggi.*

M Le qualità essenziali per essere top chef?

PAULUS: *Mettere insieme, creare e mantenere una squadra di successo. Ed emanare energia positiva.*

SAHAJDÁK: *Non mi considero un top chef. Mi considero soltanto una persona a cui piace la propria pro-*

fessione, che considero una grande fortuna. Poche persone hanno questo privilegio. Sono circondato da persone di grande talento; loro credono in me e seguono i miei consigli e i miei ordini. Per diventare un top chef, devi avere fortuna come me e lavorare sodo. Io lavoro almeno 12 ore al giorno tutti i santi giorni. Puoi essere creativo, ma se i tuoi collaboratori sono sbagliati, la tua creatività non conta niente. Per questo dico che la squadra e la collaborazione tra i suoi membri sono il segreto del successo.

M Altri chef che ammira?
PAULUS: *Tutti quelli che cercano di lavorare seriamente nella speranza di creare qualcosa di speciale e unico. In Italia, Graziano Cominelli.*
SAHAJDÁK: *Pavel Pospišil, il primo chef ceco a guadagnare una stella Michelin, anche se lavora in Germania.*

M L'aspetto del Suo lavoro che ama di più?
PAULUS: *Tutto quello che è connesso al cucinare.*
SAHAJDÁK: *Per esempio, amo prendere in mano una carota e trasformarla in qualche cosa di bellissimo e delizioso che incanti la gente. Amo trasformare le cose ordinarie in cose speciali e uniche.*

M Di meno?
PAULUS: *Le troppe cartacce, la troppa burocrazia.*
SAHAJDÁK: *Lo stress. Lavoriamo sempre sotto stress. Mi ci vuole diverso tempo alla fine di una giornata lavorativa per calmarmi. Non sono irascibile; non perdo mai le staffe, quindi con i miei colleghi e collaboratori sono sempre calmo. Non strillo, non urlo mai. Abbiamo una cucina aperta qui a "Degustation", perciò è vietato urlare. Se uno è irascibile, non può lavorare con noi: siamo tutti amici. Lavoriamo sotto stress perché i nostri ospiti arrivano quasi tutti alla stessa ora. Le loro richieste arrivano una dopo l'altra, veloci veloci,*



Alcuni piatti dello chef **Roman Paulus**









perciò dobbiamo operare in perfetta sincronia. Si capisce facilmente perché dopo la chiusura mi servono almeno due ore per scaricarmi e rilassarmi.

M La Sua filosofia culinaria?
PAULUS: *Può essere facilmente riassunta nel nostro nuovo motto: "Amiamo rendere felice la gente."*
SAHAJDÁK: *Noi prepariamo piatti cechi. Questo significa che prendiamo vecchie ricette e cerchiamo di renderle moderne. Ovviamente non abbiamo gli utensili che si usavano 200 anni fa, perciò prepariamo vecchie ricette con tecniche moderne. Noi prepariamo piatti stagionali. Non troverai delle fragole a "Degustation" nel mese di gennaio, per esempio. Molti dei contadini intorno a Praga vendono i loro prodotti e noi li compriamo. La nostra filosofia è quella di comprare gli ingredienti più freschi possibili e di stagione per poi trasformarli in un piatto perfetto tale da lasciare un ricordo felice nei nostri ospiti.*





In questa pagina, alcuni piatti dello chef **Oldřich Sahajdák**



M Come definirebbe la Sua cucina in poche parole?
PAULUS: *Una moderna, leggera esperienza gastronomica fatta su misura per ogni nostro ospite. I nostri pasti devono stuzzicare il palato e divertire.*
SAHAJDÁK: *Una cucina di prodotti locali e stagionali, ispirata dalla cucina casalinga. Noi andiamo personalmente nel bosco a raccogliere i funghi e i frutti. Un pasto a "Degustation" deve divertire. Quando vieni qui, devi sorridere ed essere contento di qualsiasi piatto.*

M Molti suoi piatti sono versioni moderne delle ricette da un libro di cucina scritto nel novecento da Marie B. Svobodová. Chi era costei?
SAHAJDÁK: *Non lo so. Ho trovato questo libro per caso in un negozio di antiquariato generico, non uno specializzato in libri, in un quartiere di Praga. Fino a quel momento non l'avevo mai sentita nominare. Questo libro è più un manuale pratico che un libro di cucina con ricette. È organizzato per ingrediente; dà consigli su come migliorare un piatto fatto con quell'ingrediente e come conservare codesto ingrediente. Per esempio, prendiamo il coniglio: Marie spiega al lettore come lavorarlo, come spellarlo, come conservarlo, con quale contorno servirlo. Nel caso del coniglio, dice: "Il coniglio si abbina sempre bene con della bieta." Il libro di Marie è stato pubblicato nel 1894, perciò è stato scritto in ceco antico e qualche volta non capiamo quello che vuole dire. Poi molti suoi ingredienti non esistono più, come le ostriche di acqua dolce o il castoro. Il libro non contiene ricette, quindi usiamo ricette trasmesse da generazione a generazione nelle nostre famiglie. Possiedo cinque copie del libro di Marie, ma questa che vedi qui è la copia che usiamo in cucina. Puoi notare le mie tante note a margine o attaccate su dei post-its.*

M Colleziona libri di cucina?
SAHAJDÁK: *Sì, ma soprattutto quelli attuali scritti dai top chef di oggi come Thomas Keller, Heston Blumenthal, e Pavel Pospišil.*







Lo chef
Oldřich Sahajdák
e il suo ristorante
La Degustation
Bohême Bourgeoise

M Ha mai scritto un libro di cucina?
SAHAJDÁK: *Una volta tre o quattro anni fa, insieme a cinque amici ed ai nostri genitori. Abbiamo stampato poche copie perciò sono andate esaurite quasi subito. Scrivere un libro di cucina richiede tanto lavoro, troppo per pensare a scrivere un altro adesso. Forse cambierò idea in futuro.*

M Lei è anche lo chef del ristorante "Hospoda" a New York? Dove è ubicato? Propone lo stesso menù di "Degustation"?
SAHAJDÁK: *La società per cui lavoro ha aperto un ristorante a New York. C'è uno chef de cuisine in situ; io sono lo chef consulente. Vado a New York da quattro a sei volte l'anno per controllare che le cose procedano bene. Il menù è simile a quello di*





Lo chef **Roman Paulus** con il sous chef **Pavel Vacek**

"Degustation", ma lì non offrono tanti piccoli assaggi. Offrono gli stessi piatti ma in porzioni normali. "Hospoda" significa "pub"; si trova sull'Upper Eastside, sulla 73ª strada tra First e Second Avenue, nel Bohemian National Hall, che appartiene al governo ceco.

M Le Sue specialità?
PAULUS: *Lobster bisque o la zuppa di aragosta. Non è una mia specialità, ma è quella di "L'Alcron" da quando fu aperto il ristorante negli anni '30. Personalmente preferisco un risotto semplice ma gustoso. La mia specialità è il risotto con funghi, gamberoni freschi e rucola. Altri piatti italiani sul menù sono gli spaghetti alla chittara alla carbonara e tagliolini neri con gamberoni, zucchine e basilico fresco.*
SAHAJDÁK: *Noi cambiamo il menù quasi tutti i giorni, ma abbiamo qualche piatto di cui siamo particolarmente fieri che rimane fisso sul menù: la lingua di bue affumicato che affumichiamo nello stesso modo in cui è affumicato il prosciutto di Praga. Significa che la mariniamo per almeno tre settimane. Poi bolliamo la lingua finché la carne diventa tenera. Quindi la affumichiamo per altre due ore e la cuociamo di nuovo. È una procedura lunga e difficile, ma alla fine la merita. L'idea deriva dal libro della Svobodová. Lei dice: "Se servi la lingua di bue con un contorno di purè di ceci, andrai sul sicuro." Noi preferiamo il purè di piselli perché i ceci non crescono vicino a Praga.*

M I motivi del vostro gran successo internazionale?
PAULUS: *Credo che il mio successo sia dovuto al fatto che sono rimasto fedele ai miei principi. Cucino soltanto con i migliori ingredienti; sono di carattere positivo e lavoro ai limiti delle mie capacità.*
SAHAJDÁK: *Devo il mio successo alla mia squadra e alla nostra simbiosi.*

M La sua opinione delle guide gastronomiche?
PAULUS: *Quando uno vuole giocare in serie A, ha tanti tifosi ma anche tanti critici. Alcune guide sono serie, perciò bisognerebbe leggerle.*
SAHAJDÁK: *Soltanto due giorni dopo aver ottenuto la stella Michelin eravamo soffocati dai giornalisti e dai curiosi disperati per una prenotazione, ma direi che è stata una bolla e dopo poco tempo siamo tornati alla normalità. Durante l'estate la maggioranza dei nostri ospiti*

è costituita da turisti, ma durante il resto dell'anno i nostri ospiti sono per il 50% turisti e per il 50% locali.

M Quali sono i Suoi piatti preferiti?
PAULUS: *Risotto.*
SAHAJDÁK: *Amo tutto quello che cucino io. Un piatto che mi piace particolarmente è il coniglio con spinaci. Amo il cibo semplice quotidiano, ma deve essere gustoso e stuzzicante.*

M Se stesse in prigione destinato alla sedia elettrica, che chiederebbe come PAULUS: *"Svičková", uno dei piatti più tipici della Repubblica Ceca: il brasato con una salsa di panna e mirtilli rossi accompagnato da fagotti di pane ripieni.*
SAHAJDÁK: *Mele.*

M I suoi vini preferiti?
PAULUS: *Veltlínské zelené from Moravia.*
SAHAJDÁK: *I vini dolci dell'Alsazia: Gerwürztraminer, per esempio.*

M Il suo dolce preferito?
PAULUS: *Trhanec, una torta tipicamente ceca che bisogna strappare a pezzettini dal recipiente da poco sfornato e poi servire.*
SAHAJDÁK: *Strudel di mele.*

M Il suo segno zodiacale?
PAULUS: *Ariete.*
SAHAJDÁK: *Cancro.*

M Gli alimenti che non mancano mai nel suo frigo di casa?
PAULUS: *Formaggio, olio d'oliva, e buttermilk.*
SAHAJDÁK: *Latte, frutta, verdura, formaggio, e gelato.*

M Gli chef sono noti per avere collezioni di moto, di macchine veloci, o di orologi, e Lei?
PAULUS: *Monete.*
SAHAJDÁK: *Davvero! Non l'ho mai sentito. Dovrei iniziare una collezione seria. Al momento ho una collezione di libri di cucina. È molto ampia.*
I volumi sono scritti in tante lingue: ovviamente ceco, poi francese, spagnolo, finlandese, e norvegese. Spesso non capisco il testo, ma mi piace possedere il libro in lingua originale. Sul serio però colleziono la musica. Adoro la musica quindi colleziono spartiti e LP della musica moderna. Cambio spesso la mia band del cuore, ma le mie preferite sono the Curve, Depeche Mode, Interpol e Kasabian.

M Dove ama andare in vacanza?
PAULUS: *Italia, soprattutto Firenze perché è il luogo che conosco meglio. Un amico mio, che prima era uno chef al "Four Seasons" qui a Praga, adesso lavora al "Four Seasons" a Firenze. Ovviamente il mio ristorante preferito a Firenze è il "Four Seasons" e a Roma "La Pergola".*
SAHAJDÁK: *Abbiamo una seconda casetta a Doubice, un piccolo centro nella Boemia del nord, ai confini con la Germania, perciò andiamo spesso lì. Una o due volte l'anno andiamo al mare perché fa bene al nostro bambino. Non ho molto tempo libero per stare con la mia famiglia, ma quando ho qualche giorno libero, facciamo un breve viaggio per divertirci.*

M Il suo piatto preferito italiano?
PAULUS: *Spaghetti alle vongole.*



Un dolce di **Roman Paulus**